

LUNDI 04/05

Céleri rémoulade

Pommes de terre aux harengs

Taboulé aux fruits secs

Dos de colin niçoise

Sauté de porc bio Marengo

Purée mousseline

Haricots beurre

Yaourt nature bio et sucre

Tomme bio

Brie bio

Fruits de saison

Tarte aux pignons et miel

Mousse chocolat au lait

Tarte tropézienne

MARDI 05/05

Macédoine mayonnaise

Salade Marco Polo

Salade de petit épeautre

Cuisse de poule sauce suprême

Escalope de dinde à la crème

Pommes vapeur

Julienne de légumes bio

Sainte Maure aop

Fromage Ossau Iraty aop

Camembert bio

Fruits de saison

Gâteau aux pommes

Yaourt fermier aux fruits

Flan

MERCREDI 06/05

Tartine tomate mozzarella

Avocat-crevette

Omelette bio

Falafels

Carottes à la crème

Gratin de polenta

Saint Nectaire aop

Yaourt nature bio et sucre

Fruits de saison

Compote de pommes bio

Poires au chocolat

Crème brûlée

JEUDI 07/05

Chou fleur mimosa

Asperges fraîches mousseline

Chorizo

Travers de porc bbq

Poisson frais du jour

Poêlée méridionale

Poêlée de brocolis carottes mais bio

Babybel bio

Camembert bio

Tomme bio

Crumble aux poires

Cocktail de fruits tropicaux

Crème vanille bio fermier

VENDREDI 08/05








- Bio
- Local
- Végétarien
- Fait Maison

Aide UE à destination des écoles






- Arachides
- Crustacés
- Poissons
- Œufs
- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)
- Soja
- Lait
- Mollusques
- Anhydrides sulfureux et sulfites
- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)
- Moutarde
- Graines de sésame
- Lupin
- Céleri



LUNDI 04/05

Carottes râpées bio     

—

Cabillaud au beurre rouge     



Knacks

—

Poêlée aux asperges


Frites

—


Yaourt nature bio et sucre  

—

Fruits de saison

Tartare d'ananas 


MARDI 05/05



Croisillon emmental   

—


Wings de poulet 

—

Printanière de légumes 

Endives braisées  

—




Comté aop  

—







Liégeois vanille 







Fruits de saison

MERCREDI 06/05




Rillettes de Tours   

—



Bœuf mellois      

Dos de colin sauce dieppoise      



—

Coquillettes au beurre bio   


—

Courgettes sautées  

—

Vache qui rit bio  

—

Compote de pomme bio 

JEUDI 07/05




VENDREDI 08/05


 Bio


 Local


 Végétarien


 Fait Maison

 Arachides

 Crustacés

 Poissons

 Œufs

 Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)


 Soja


 Lait


 Mollusques


 Anhydrides sulfureux et sulfites

 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)

 Moutarde

 Graines de sésame

 Lupin

 Céleri

